

カクテル名 和歌山ショート



サブタイトル Sunny Ocean (サニー・オーシャン)

グラス カクテル

製法 シェーク

アルコール度数 29.8度

作品のイメージ

紀州和歌山産「南高梅」の梅酒を蒸留して生まれたスピリッツと太陽の恵みをたっぷりと受けて育った白ワインを使って和歌山の海をイメージしてみました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
梅スピリッツ	貴梅酎(40°)	40ml	小梅干し
白ワイン	サンライズ・シャルドネ	15ml	
ブルー・キュラソー	ボルス	1tsp	
フレッシュ レモンジュース		5ml	

作り方

全ての材料をシェークシカクテルグラスに注ぎ、グラスの底に小梅干しを沈める。

カクテル名 和歌山ロング



サブタイトル 和歌山モスコミュール

グラス コリンズ

製法 ビルド

アルコール度数 9度

作品のイメージ

和歌山産の「新しょうが」100%のジンジャーエールを使ったモスコミュールです。爽やかでスッキリとした、それでいてパンチの効いた味わいをお楽しみ下さい。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ウォッカ	スミノフ	30ml	フレッシュ ライム
ジンジャーエール	生姜丸しばり WAKAYAMA Ginger Ale	100ml	
フレッシュ ライム		1/8個	

作り方

氷を入れたコリンズグラスにウォッカを注ぎ、フレッシュライムを絞り入れ、ジンジャーエールで満たし軽くステアし、グラスの縁にライムを飾る。

カクテル名 和歌山ノンアルコール



サブタイトル 初恋ジンジャーエール

グラス コリンズ

製法 ビルド

アルコール度数 0度

作品のイメージ

日本一の梅の産地で育った「南高梅」のシロップと和歌山の特産品「新しょうが」から出来たジンジャーエールのハーモニーをお楽しみ下さい。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
梅シロップ	紀州梅の初恋	30ml	
ジンジャーエール	生姜丸しばり WAKAYAMA Ginger Ale	100ml	

作り方

氷の入ったコリンズグラスに材料を注ぎステアする。